

CREPIERE

FR

- Avant chaque utilisation nettoyez la surface chauffante avec un chiffon propre, humide et laissez sécher.
 - Branchez la fiche à la prise électrique appropriée.
- Démarrer l'appareil en tournant le contrôle de température dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionner la température de chauffe requise.
- Attendez environ 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la plaque chauffante chauffe à environ 250-300 °C.
 - Ensuite versez la pâte à crêpe sur la plaque.
 - Attendez que la crêpe soit cuite en dessous et que son dessus ne soit plus liquide. En utilisant la spatule, soulevez légèrement la crêpe d'un côté. La crêpe doit être bien cuite et même dorée. Si c'est le cas, tournez et faites frire la crêpe de l'autre côté.

NL

- Reinig het bakoppervlak vóór elk gebruik met een schone, vochtige doek & laat het daarna drogen.
 - Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact.
 - Start het apparaat door de temperatuurregeling naar rechts te draaien om de gewenste baktemperatuur in te stellen.
 - Wacht ongeveer 15 ~ 20 minuten om de bakplaat te laten opwarmen tot een temperatuur van ongeveer 250 ~ 300°C (Max).
 - Giet daarna een kleine hoeveelheid crêpebeslag op de bakplaat.
- Laat de crêpe aan één kant bakken tot het oppervlak zichtbaar niet langer vloeibaar is. Gebruik een spatel om één kant van de crêpe voorzichtig op te tillen. De crêpe moet zichtbaar gebakken zijn en kan gedeeltelijk bruin zijn. Als dit het geval is, is de crêpe klaar om omgedraaid te worden.

EN.

- Clean the baking surface with a clean damp cloth before each use & let dry afterwards.
 - Connect the power plug with a suitable electrical outlet
- Start the appliance by turning the temperature control (1) in a clockwise direction to select the required baking temperature.
- Wait for about 15 ~ 20 minutes to let the baking plate heating up to about 250-300°C (Max).
 - Then, pour a small amount of crepe batter onto the baking plate.
- Allow the crepe to cook on one side until its surface is no longer liquid visibly. Use a wooden spatula to lift one side of the crepe gently. The crepe should be visibly cooked, may be some in brown. In this case, the crepe is ready to be flipped.

FESTI

— R E N T —

02/640 41 40
rent@festi.be · www.festi.be